

Winzer-Rezepte aus Übersee

Kobie Viljoen empfiehlt:

Surf 'n' Turf Pasta

& Jo Vabond Chenin Blanc der SEEROWERS

Zutaten für 4 Personen

400 g Scampi, vorgegart
200 g Rinderfilet
500 g gute Spaghetti
Handvoll Kirschtomaten
1 TL Paprikapulver
1 TL Koriandersamen, fein gerieben
5 cm Ingwer, fein gehackt
5 Knoblauchzehen, fein gehackt
abgeriebene Schale von 1 Limette
1 TL Chilisamen
Salz und Pfeffer nach Belieben
Schnittlauch
Eventuell ½ TL Cayennepfeffer



Vorbereitung

Gewürz mischen aus Paprikapulver, Koriandersamen, Ingwer, Knoblauch, Limettenschale und Chilisamen. Für scharfe Gemüter noch ½ TL Cayennepfeffer dazugeben.

Rinderfilet in feine Streifen schneiden, Scampi abspülen und trocken tupfen.

Zubereitung

4 Liter Wasser zum Kochen bringen, danach salzen. Spaghetti nach Anweisung kochen, bis diese »al dente« (bissfest) sind. Abgießen, dabei etwas Nudelwasser aufheben.

Parallel wenig Öl in einer großen Pfanne (mit hohem Rand) erhitzen. Rinderfiletstreifen kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm beiseitestellen. In gleicher Pfanne neues Öl erhitzen und Scampi pro Seite 1 Minute scharf anbraten. Die eigene Gewürzmischung dazugeben und unter häufigem Wenden bei mittlerer Hitze weitere 2 Minuten braten. Rinderfiletstreifen untermischen. Kirschtomaten dazu. Pfanne mit Deckel schließen und nochmals ganz kurz erhitzen.

Die fertigen Spaghetti in der Pfanne mit Scampi und Rinderfilet durchmischen (eventuell etwas Nudelwasser dazugeben), abschmecken, Schnittlauch darüber geben und sofort heiß servieren.

Dazu passt der südafrikanische Weißwein Jo Vabond Chenin Blanc der SEEROWERS.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de